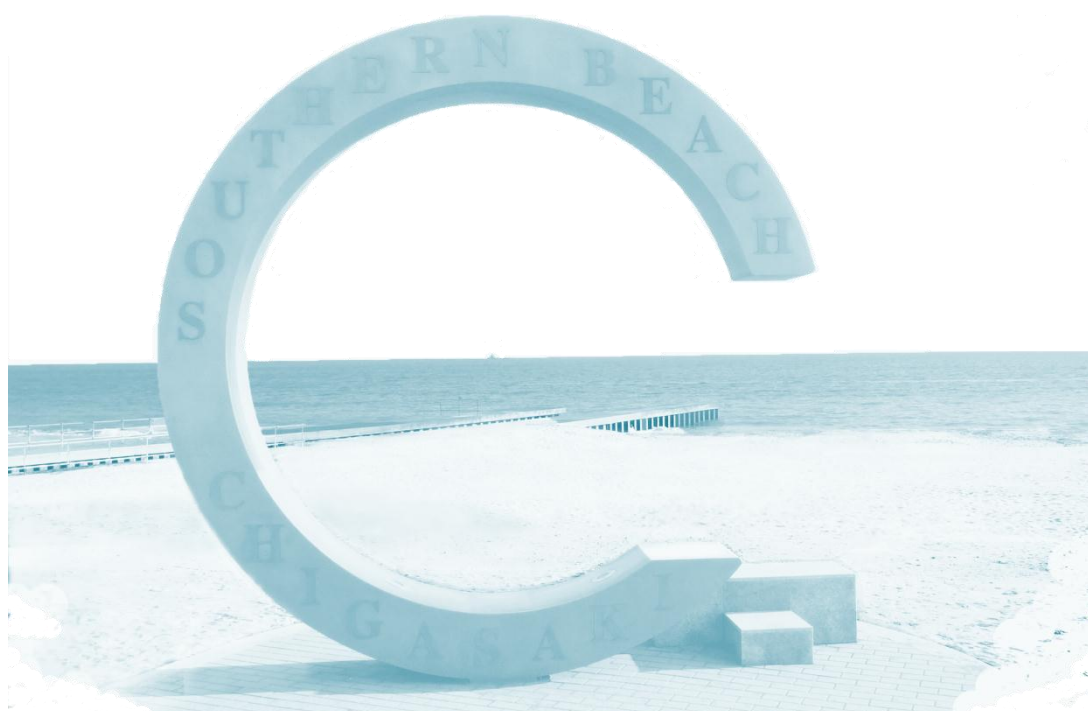


令和2年度
茅ヶ崎市食品衛生監視指導計画
実施結果



令和3年5月
茅ヶ崎市

目 次

1. 実施期間及び実施区域について
2. 立入検査について
 - (1) 食品関係営業施設数及び監視指導状況
 - (2) 重点監視事業
3. 食品等の収去検査等について
 - (1) 収去検査結果
4. 違反食品等への対応について
 - (1) 違反食品、違反施設等への対応
 - (2) 自主回収
5. 食中毒等の健康被害の発生について
 - (1) 食中毒発生状況
 - (2) 食品等の苦情相談
6. 食品衛生に係わる情報提供について
 - (1) 各種講習会の開催状況
 - (2) 食中毒予防キャンペーン、食品衛生月間等への取組

令和2年度茅ヶ崎市食品衛生監視指導計画 実施結果

1. 実施期間及び実施区域について

○実施期間：令和2年4月1日から令和3年3月31日まで

○実施区域：茅ヶ崎市内全域及び寒川町内全域^(※1)

(※1)「茅ヶ崎市と神奈川県保健所業務に関する事務の委託に係る規約」に基づき、神奈川県から寒川町内全域における保健所業務を受託していることより、寒川町内全域も対象となります。

2. 立入検査について

(1) 食品関係営業施設数及び監視指導状況（令和3年3月末日現在）

●許可を要する営業施設

業 種		施設数	(再掲) 自動車等 移動営業	廃業件数	監視指導 件数
食品衛生法許可 (34業種)	飲食店営業	1,928	142	236	665
	喫茶店営業	207	18	25	52
	菓子製造業	208	19	17	102
	あん類製造業	—	—	—	—
	アイスクリーム類製造業	3	—	—	3
	乳処理業	1	—	0	5
	特別牛乳搾取処理業	—	—	—	—
	乳製品製造業	2	—	0	5
	集乳業	—	—	—	—
	乳類販売業	325	0	21	125
	食肉処理業	5	—	1	8
	食肉販売業	205	2	12	98
	食肉製品製造業	4	—	0	9
	魚介類販売業	204	2	12	90
	魚介類競り売り営業	—	—	—	—
	魚肉練り製品製造業	—	—	—	—
	食品の冷凍又は冷蔵業	4	—	2	3
	食品の放射線照射業	—	—	—	—
	清涼飲料水製造業	5	—	0	16
乳酸菌飲料製造業	1	—	0	5	

食品衛生法許可 (34業種)	氷雪製造業	—	—	—	—
	氷雪販売業	3	—	0	0
	食用油脂製造業	—	—	—	—
	マーガリン又はショートニング製造業	—	—	—	—
	みそ製造業	1	—	0	0
	しょう油製造業	—	—	—	—
	ソース類製造業	1	—	0	0
	酒類製造業	3	—	0	1
	豆腐製造業	3	—	0	3
	納豆製造業	—	—	—	—
	麺類製造業	5	—	0	4
	総菜製造業	24	—	4	24
	缶詰又は瓶詰食品製造業	1	—	0	0
	添加物製造業	3	—	0	0
	①小計（政令許可）	3,146	183	330	1,218
県条例許可	魚介類行商	—	—	—	—
	魚介類加工業	14	—	0	3
	発酵乳等販売業	16	—	0	5
	②小計（条例許可）	30	—	0	8
施設数総計（小計①+②）		3,176	183	330	1,226

●許可を要しない営業施設（報告営業）

業種	施設数	監視指導件数
給食施設	162	9
乳さく取業	7	0
食品製造業	88	66
野菜果物販売業	251	96
総菜販売業	212	91
菓子販売業	384	139
食品販売業（上記以外）	464	151
添加物製造業	2	0
添加物販売業	55	25
氷雪採取業	—	—
器具・容器包装、おもちゃの製造業又販売業	208	75
施設数総計	1,833	652

(2) 重点監視事業

令和2年度は、①食中毒予防対策、②適正な食品表示の徹底、③HACCPに沿った衛生管理の導入支援、④輸入食品衛生対策 の4項目について重点的に取り組みました。

①食中毒予防対策

神奈川県域及び全国における食中毒発生状況を鑑み、①食肉の生食、②ノロウイルス、③寄生虫（アニサキスやクドア・セブテンpunkタータ等）、④弁当・そうざい等の食中毒予防対策を重点に、関係する食品関連事業者等に対する監視指導、広報紙・ホームページや講習会等を活用した注意喚起を積極的に実施しました。

②適正な食品表示の徹底

平成27年4月1日に施行された食品表示法が令和2年3月31日で経過措置期間が終了したことから、食品表示法で規定する食品表示基準に沿った表示がされていることの確認と不適切表示に対する指導を実施しました。

③HACCPに沿った衛生管理の導入支援

平成30年6月の食品衛生法改正により、令和2年6月より全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理（違反・不良食品等の提供、流通を未然に防ぐために用いられる手法）が制度化（義務化）されました。令和3年5月までの経過措置期間終了までに適切に制度が導入されるよう各施設の状況に応じた助言、指導を行いました。

また、監視指導時には、食品製造時における衛生管理の確認や、製造記録等の確認をしました。

④輸入食品衛生対策

食品等輸入事務所等の全届出施設に対し監視指導を実施することにより、違反食品の排除に努めるとともに、輸入食品の安全性確保に取り組みました。

3. 食品等の収去検査等について

(1) 収去検査結果

令和2年度計画に基づき、【92検体】の収去を実施しました。

年度当初の計画では、120検体を実施する予定でしたが、保健所における新型コロナウイルス感染症対応もあり、検査数は予定数実施できませんでした。

なお、収去の結果は次表のとおりで、違反はありませんでした。

食品の分類	検体数	違反件数
魚介類	4	0
冷凍食品	2	0
肉卵類及びその加工品	10	0
牛乳	4	0
乳製品	2	0
アイスクリーム類・氷菓	4	0
穀類及びその加工品	3	0
野菜類・果物及びその加工品	10	0
菓子類	25	0
清涼飲料水	7	0
酒精飲料	1	0
その他の食品	20	0
総計	92	0

※収去検査とは、食品衛生法に基づき、試験検査をするために、食品衛生監視員が必要最小量が無償で抜き取る事です。

4. 違反食品等への対応について

(1) 違反食品、違反施設等への対応

当所管内で製造及び販売された食品等における違反食品は発見されませんでした。

(2) 自主回収

食品等事業者より、「神奈川県食の安全・安心の確保推進条例（平成 21 年神奈川県条例第 58 号）」に基づく、食品等の自主回収着手報告があった場合は、報告された内容をホームページに掲載すると共に、関係自治体への情報提供を実施しました。

また、当該品の迅速な回収を行うとともに、再発防止の観点から指導を実施しました。



5. 食中毒等の健康被害の発生について

(1) 食中毒発生状況

令和2年度の当所管内における食中毒の発生件数は、1件（患者数44人）でした。

●管内で発生した事件内訳

発生月	摂食者数	患者数	病因物質	原因施設 (処分内容)	発生要因
令和2年 9月	61人	44人	ノロウイルス (GI)	飲食店営業 (営業禁止)	原因施設で調製され た仕出し弁当

ノロウイルス食中毒について

【特徴】

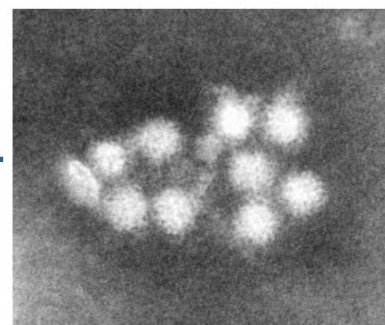
- 冬季を中心に年間を通じて急性胃腸炎を起こすウイルスです。
- 通常、2日から3日で回復しますが、抵抗力の弱い乳幼児や高齢者では、重篤な症状になることがあります。
- 非常に感染力が強く、ごく少量のウイルスで発病します。
- 感染者の便やおう吐物には、多量のノロウイルスが含まれ、二次汚染（ノロウイルスに汚染された手などを介して食品を汚染すること）なども食中毒発生の原因となります。

【症状】

- 潜伏期間は、24～48時間
- 主な症状は、下痢、吐き気、おう吐、発熱など

【予防方法】

- 外出先から帰宅した後、トイレの後、調理の前、食事の前には石けんを使ってよく手を洗いましょう。
- 調理器具等は、十分に洗浄し、熱湯や塩素系漂白剤で消毒しましょう。
- おう吐物、排せつ物などを処理する場合は、直接触れないようにしましょう。
- 二枚貝等のノロウイルス汚染のおそれのある食品は、中心部までしっかり加熱調理（85℃から90℃で、90秒以上）して食べましょう。
- 下痢やおう吐の症状がある場合は、食品を直接取り扱う作業には従事しないようにしましょう。



ノロウイルスの電子顕微鏡像
(出典：国立感染症研究所ホームページより)

(2) 食品等の苦情相談

市民、事業者等から寄せられた苦情相談は次のとおりです。

区分	件数	始末書等徴収	口頭説諭	他の自治体に通報	特になし	営業禁停止	指導票交付
有症苦情	33	0	3	0	29	1	0
異物	18	7	4	1	6	0	0
カビ	0	0	0	0	0	0	0
不衛生取扱い管理	11	0	7	0	4	0	0
異味・異臭	3	1	0	0	2	0	0
腐敗・変敗	0	0	0	0	0	0	0
添加物	0	0	0	0	0	0	0
容器包装不良	0	0	0	0	0	0	0
その他	21	0	10	0	11	0	0
合計	86	8	24	1	52	1	0

6. 食品衛生に係わる情報提供について

(1) 各種講習会の開催状況

食品衛生責任者等を対象とした講習会、各種団体等が主催する講習会に講師を派遣し、最新の食品衛生の知識の普及に努めました。

なお、令和2年度は、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点より、参加者を一堂に集める講習会は開催せず、インターネットを活用したWEB講習会を開催したことから、開催回数や参加者人数については集計しておりません。

(2) 食中毒予防キャンペーン、その他の取組

○食中毒予防キャンペーン

例年、茅ヶ崎地区食品衛生協会と共催し、茅ヶ崎駅、寒川駅街頭で食中毒予防を啓発しておりますが、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、キャンペーンを中止しました。

○食中毒警報、ノロウイルス警戒情報発令中の呼び掛け

神奈川県が発令する「食中毒警報」「ノロウイルス食中毒警戒情報」にあわせて、市民や営業者に対し、啓発用リーフレットを作成し注意を呼びかけました。



令和2年8月の1か月間、茅ヶ崎駅に横断幕を掲示しました！

食中毒を予防しましょう

**お肉やお魚などは
しっかり加熱しよう！**

**要冷蔵品は 10℃以下
要冷凍品は -15℃以下
で保存しよう！**

ちがひ奥隊 茅の精進
えぼし麻呂 & ミーナ

**調理器具の殺菌や
手洗いをしよう！**

茅ヶ崎市保健所衛生課 茅ヶ崎地区食品衛生協会

予防しよう！ ノロウイルス食中毒

**トイレの後は
しっかり手洗い**

**体調不良時は
調理しない**

ちがひ奥隊 茅の精進
えぼし麻呂 & ミーナ

茅ヶ崎市保健所衛生課 茅ヶ崎地区食品衛生協会

テイクアウトをはじめる方へ

新型コロナウイルス感染症の発生により、テイクアウトに関する問合せが増えています。テイクアウトする食品は、店内の食事に比べて、調理してすぐに食べないことから食中毒のリスクが高まります。テイクアウトする食品の種類、販売方法によっては、新たな営業許可の取得や設備改修が必要な場合もありますので、保健所へご相談下さい。テイクアウトを行う際には、食中毒予防の3原則による衛生管理に加え、より一層の注意が必要です。

食中毒予防の3原則 (①～③) + 大切なこと (④～⑥)

<p>①つけない</p> <p>手洗いの徹底</p> <p>食材毎の調理器具の使い分け</p>	<p>②増やさない</p> <p>温度管理 冷蔵10℃以下、 冷凍-15℃以下</p> <p>室温保存、 室温解凍しない</p>	<p>③やっつける</p> <p>中心温度75℃以上、 1分間の加熱</p> <p>調理器具の 殺菌・消毒</p>
<p>④計画的な調理</p> <p>食品の作り置きや 能力を超えた調理 は食中毒のリスク を高めます。</p>	<p>⑤調理後の 温度管理</p> <p>調理後の食品は長時間 常温で放置しない。 直射日光が当たるよう な場所で販売しない。</p>	<p>⑥情報提供</p> <p>アレルギー 消費期限 保存方法</p>

食品表示法に基づく表示

包装された食品には、原則表示が必要ですが、お客様の注文後に詰めて販売する場合などは、表示を省略することが出来ます。

検食について

1メニューごとに、1食分を検食として5℃以下で48時間以上保存しましょう。
※「弁当及びそうざいの衛生規制」に準ずる。

相談先 茅ヶ崎市保健所衛生課 食品衛生担当
0467-38-3316 (直通)

新型コロナウイルス感染症の影響により、新たに「テイクアウト」を始める業者向けにリーフレットを作成し、食中毒予防を呼びかけました！

～食中毒予防の3原則～

次の点に気をつけて食中毒を予防しましょう！

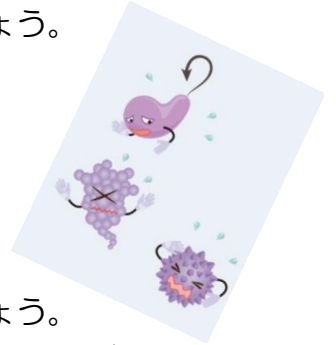
菌をつけない！

- ・調理前や飲食前には、手洗いをしましょう。
- ・手指に傷がある時や、下痢など体調不良の時は、調理行為は避けましょう。
- ・調理器具は洗浄、消毒を行い、肉や魚など食品毎に使い分けましょう。



菌をふやさない！

- ・多くの細菌は、温度管理が悪いと増えてきます。
- ・出来上がった料理は、早いうちに食べましょう。
- ・すぐに食べられない場合や、保存する場合には低温で保存しましょう。
(冷蔵の場合は10℃以下、冷凍の場合はマイナス15℃以下が目安です)



菌をやっつける！

- ・多くの細菌やウイルスは、加熱によって死滅します。
- ・食品の中心部が75℃以上、1分以上の加熱が目安です。
(ノロウイルスの場合は、85℃以上、90秒以上の加熱が目安です)
- ・調理器具などは、定期的に漂白剤や熱湯で消毒し、よく乾燥させましょう。



【問い合わせ先】 茅ヶ崎市保健所 衛生課 食品衛生担当

〒253-8660 茅ヶ崎市茅ヶ崎一丁目8番7号
電話：0467-38-3316、FAX：0467-82-0501
メール：hokenjyo_eisei@city.chigasaki.kanagawa.jp